

広東文化としての中国薬草茶

The Herbal Tea in Cantonese Culture

芹澤 知広*

Satohiro SERIZAWA

要旨

本稿では日本語の慣例に従い、中国広東省広州市を指して「広東」という語を用い、広州市周辺の漢民族を「広東人」、その文化を「広東文化」としている。また、本稿でいう「中国薬草茶」とは、中国医学の「ハーブ・ティー」のことであるが、中国医学の薬品の原料は必ずしも「ベジタリアン」ではない。広東の中国薬草茶である「涼茶」は、2006年に中国の国家級の無形文化遺産に登録されている。そのなかにも含まれる「王老吉」が、商品化された涼茶の始まりとされる。王老吉の創業時のエピソードは、涼茶が広州土着の民俗的な背景をもつものではなく、商業化された薬材のルートと、中国医学の専門知識を背景にして、19世紀に成立した広東の都市文化のひとつであることを明示している。これに対して広東省の別の漢民族のグループである「客家人」には、新鮮な薬草を用い、家庭で煮立て、燻蒸して消費される、別種の中国薬草茶がある。

キーワード：中国、広東、薬草茶

I はじめに

筆者は長年、ベトナム・ホーチミン市を調査地にして、中国からの移民とその子孫（本稿では「華人」と総称することにする）の社会と文化の研究を行ってきた。とくに近年は、ホーチミン市の華人社会におけるキリスト教や仏教などの宗教組織とサブ・エスニックな差異に着目した研究を行っている¹⁾。

本稿で扱う、華人社会のサブ・エスニックな差異を薬草茶から考えるというアイデアは、奈倉京子の研究を知ったことから生じてきた。奈倉は、市川哲が代表者になり、公益財団法人アサヒグループ学術振興財団の助成を得て2011年度に行われた共同研究「食文化から見る中国系移民の現地化に関する比較民族誌的研究：『上火・下火』概念を手掛かりに」において、アンケート調査を行い、興味深い結果を示している²⁾。

「上火」とは中国語で、気候が高温多湿の時に起こりやすい身体の反応のことを指し、喉の痛みや、咳、口内炎、便秘、口臭、口の中の渇き、胃痛、菌茎の腫れ、肌荒れなどの症状をもたらす。そして、この「上火」の状態を解消する対処を「下火」(「降火」)という³⁾。

奈倉の調査地である中国広東省広州市の人々が「下火」のために飲んでいるものが「涼茶」で、身体の「火」を下げる効能のある植物や「中薬」を含んだ中国薬草茶にあたる⁴⁾。

なお、「中国薬草茶」の語は、本稿での筆者の用語であって、奈倉の用語ではない。奈倉のいう「中薬」とは、中国医学の薬材のことであるが、この薬材には、植物に由来するものの他、動物に由来するものや、鉱物に由来するものも含まれている。そのため「中国薬草茶」は、必ずしも「ベジタリアン」ではなく、「ハーブ」のみから成るわけでもない。また「涼茶」や「ハーブ・ティー」という用語が指す飲み物は、必ずしも茶葉を含んではない。広東の「涼茶」を紹介した中国の書物では、涼しくする薬湯を広義の「涼茶」とし、そのなかで茶葉を用いるものを狭義の「涼茶」としている⁵⁾。

奈倉は、広州市を中心に広東省でアンケート調査を行った結果、「上火・下火」が、広東、特に広府地方に見られる概念で、その食生活のなかで実践されている考え方であり、広東省出身者と他省の出身者とは、その考え方が異なることがわかったとする⁶⁾。

「広府地方」とは、広州府(現在の広州市)を中心にした地方のことである。つまり、上述した「上火・下火」の概念や、それを実践するうえでの「涼茶」は、広東省一般にあてはまるのではなく、広東省のなかの広州市を中心にした地域に固有のものだと考えられる。この仮説をさらに展開すると、広東省や福建省などの中国東南沿岸部から東南アジアへ移民した中国人のあいだに見られるサブ・エスニックな差異が、彼らの日常的な食生活や医療行為にあらわれると仮定できよう。

筆者はホーチミン市での調査のなかで、ベトナムの研究者が「ヌン族の華人(Hoa Nung)」と呼んだり、地元の華人社会のなかで自称としても他称としても「防城人」や「海防人」と呼んだりする、ある民族集団に注目するようになった⁷⁾。

「防城」とは中国広西チワン族自治区防城港(かつての広東省防城県)のことであり、「海防」とはベトナム北部の重要な港、ハイフォン市のことである。このグループの人々は、もともと中越国境地域のベトナム・クアンニン省(かつてのハイニン省)に住んでいた中国からの移民であった。彼らは現在ホーチミン市で、「防城話」や「海防話」と呼ばれる独特の広東語(中国語の広州方言)を話しているが、筆者の今までの調査に基づくと、このグループには少なからぬ「客家人」(ハッカ、広東省内陸部の梅州市を中心にした客家語を話すグループ)が含まれていることがわかっている。また、このグループの人々が、1954年にベトナム北部から南部へ移動した時に入植したビントゥアン省のソンマウで行った筆者の調査では、この客家人のグループの人たちにザオ族(ヤオ族)の人たちも混ざっていることが確認された。ベトナム北部のクアンニン省の中越国境付近は、高い山が連なり、ザオ族などの山岳少数民族が多数居住する。彼らは薬草となる植物を採集して売るなど、交易を通じて他の民族と関係をもっている。この中越国境地域の多民族状況を、市場や市場で売られる薬草、薬草茶から調査し、検討できないかという研究計画を筆者は思いついた。

以下では、このアイデアを具体化するための第一歩として、関係する情報を文献から拾って考

察を進めることにしたい。なお、筆者は本稿では「広府」という用語は用いず、「広東」を用いている。その理由は、日本語で「広東（カントン）」という言葉は、戦前以来、広東省全体を指すのではなく、英語の「Canton」と同様、主として現在の広州市を指して使われてきたことによる。「広州方言」や「広府話」を指して、日本で長らく「広東語」という用語が使われてきたのも同様の理由からである。

Ⅱ 広東都市文化としての中国薬草茶

前章で述べたように、「涼茶」とは現在広州や香港の広東人が常用する中国薬草茶であるが、古くからこの地方の民間に伝承されてきたものではない。涼茶によく使われている材料は、乾燥した中国医学の薬材である。その生産、流通は、専門的に行われており、通常は、その処方も専門医が行っている。

現在の香港では、家庭でバーベキューをした時に、合わせて、乾燥した菊の花を煮だし、白砂糖を入れて甘くした薬草茶を作って飲むことがある。バーベキューや焼肉は、体を熱くする（「熱気」）。そのため、その熱を下げるために（「清熱」）、「菊花茶」を飲む。この場合、いわば家庭で自家製の「涼茶」が作られているのであるが、材料の菊の花を自分で作ることはない。

香港の書店には、家庭で涼茶を煮だすためのレシピを載せた本が売られている。「菊花茶」なら材料は菊の花だけで、甘みを調整するために砂糖を加えるだけであるが、レシピ本に載せられた多くの涼茶には、もっと専門的な薬材が多く必要とされる。これらの材料は、専門的な薬局や乾物屋で買う必要がある。

例えば、『涼茶天書』という涼茶のレシピ本に最初に出てくる涼茶「王老吉」には、次の10種の薬材が必要とされている。「崗梅根」、「山芝麻」、「金櫻根」、「海金沙藤」、「金錢草」、「火炭母」、「五指柑」、「布渣葉」、「淡竹葉」、「木蝴蝶」⁸⁾。そして、これらを適当に入れて煮だしたらよいのではなく、水の分量に合わせ、それぞれの薬材の分量も決まっている。

これらのレシピの多くは、その時々特定の中国医学の医者が編み出したものと考えられるが、それが商品化されて市場に出回ること、その普及を見た。共産主義革命以前の広州や、現在の香港、さらには海外の華人社会で見られる、もっとも普及した涼茶の飲み方は、路上のドリンクスタンドで陶器のお椀に入れられた一杯分を、その場で買って飲むという方法である（写真1参照）。現在の香港や広東省の都市では、薬局で



写真1 ベトナム・ホーチミン市の路上にある涼茶のドリンクスタンド（2014年7月筆者撮影）

顆粒の涼茶を買い、溶かして飲んだり、雑貨店で涼茶の缶ジュースタイプのを買って飲んだりすることもできる。

広東の都市文化として商品化された涼茶については、広東省、香港、マカオにまたがる21の企業がもつ、18のブランドと54のレシピが、2006年に中国の国家級の無形文化遺産に登録されている（表1参照）。そのなかにも含まれる「王老吉」（その材料については前出）が、商品化された涼茶の始まりとされるが、その創業は19世紀である。広州の都市文化が花開き、上海、香港、横浜などが開港し、広東人の商人が世界的に活躍する19世紀に涼茶が生まれたということは、偶然ではなからう。

表1 2006年に中国国家級無形文化遺産に登録された涼茶製造会社 21社
（出典：[朱他 2012：216－217]）

番号	会社名	ブランド名	所在地
1	広州養和医薬科技有限公司	鄧老	広州
2	広州養和堂鄧老涼茶有限公司	鄧老	広州
3	広州王老吉薬業股份有限公司	王老吉	広州
4	広州加多宝飲料食品有限公司	王老吉	東莞
5	広州市香雪製薬股份有限公司	上清飲	広州
6	広東健生堂保健品有限公司	健生堂	広州
7	広州黄振龍涼茶有限公司	黄振龍	広州
8	英德市権祥涼茶有限公司（佛山除其修涼茶有限公司）	除其修	英德
9	広東益和堂製薬有限公司	沙溪	中山
10	中山市嘉樂飲料有限公司	沙溪	中山
11	東莞市春和堂食品有限公司	春和堂	東莞
12	広州金葫蘆涼茶有限公司	金葫蘆	広州
13	広州白雲山和記黄埔中薬有限公司	白雲山	広州
14	広州星群（薬業）股份有限公司	夏桑菊	広州
15	深圳市宝慶堂食品飲料有限公司	宝慶堂	深圳
16	汕頭市積士佳食品有限公司	老中医	汕頭
17	広州潤心堂涼茶有限公司	潤心堂	広州
18	李氏百草（珠海）有限公司	李氏	珠海
19	広州清心堂涼茶連鎖有限公司	清心堂	広州
20	広東杏林春涼茶有限公司	杏林春	東莞
21	佛山市順德東方罐頭有限公司	甘涼	佛山

なお、1949年の共産主義革命時の広州において王老吉は比較的規模が大きく、スタンドで飲む涼茶や、買って帰ってお湯に溶かして飲む涼茶を売るほか、自社で薬材を加工する技術や設備も充実していた。そのため社会主義化で国有化された1956年には、8つの涼茶製造会社が「王老吉」の名の下に統合された。しかし、文化大革命の時代には、「王老吉」が資本家を代表する名前とされて、「広州中薬九廠」となった。そして、1982年に「広州羊城藥廠」に改名した後、1992年には国家が投資した会社「広州羊城薬業股份有限公司」となり、さらに2004年になって「広州王

老吉薬業股份有限公司」に改名している⁹⁾。

この王老吉の香港の系統の第5代にあたる王健儀が、第4代にあたる父、王豫康の書き遺した王老吉の歴史を小説仕立ての本にして出版している¹⁰⁾。その情報に照らして、王老吉涼茶の成り立ちを見ると、興味深いことがわかる。

清朝の道光年間の時代（1821年から1850年まで）、広州では疫病が流行っていた。そのため王老吉（本名は王澤邦）も妻子を連れて山へ避難していた。ある晩、大きな木の下で寝ていると、道教の修行者（「道士」）が現れ、この薬を使えば、あらゆる病気が治ると言って薬を処方するレシピを王老吉に渡した。そのレシピには、10種類以上の薬材の名称が書かれていた。王老吉は、広州の市民を救うために、そのレシピを持って山を下り、市内の中国医学の医者「昌医師」（本名は欧陽昌）に見せた。昌医師の言うには、これらの薬材の多くは広州市内では手に入らないから、広西省〔現在の広西チワン族自治区〕の桂林一帯の地方へ行って求める必要があるという。そこで王老吉は、薬材を求めて桂林へ向かった¹¹⁾。

桂林で薬材を供給するパートナーを見つけた王老吉は、薬材を持ち帰り、昌医師に頼んで涼茶を沸かし、病人にふるまって、涼茶を売る商売が始まった。しかし、その後、太平天国の乱を避けて桂林の人たちが四川に逃げると、薬材の供給ルートが不安定になったため、昌医師は、涼茶の薬材が豊富にある江蘇省江都県に定住したなら、桂林のような遠いところへ買い付けに行かなくてもよくなると提案した¹²⁾。

江都県に定住するのは、王老吉が亡くなってから後のことであった。王老吉の3人の息子、王貴成、王貴祥、王貴發は、江都から広州へ薬材を運ぶのはコストがかかるため、江都に涼茶の店を移すことにした。しかし、広州の店を残すため王貴祥の家族は広州に残り、王貴成と王貴發は、光緒11年（1885年）に江都へ店舗を求めて移った。さらに光緒23年（1897年）には、王貴發の息子の王恒裕らが、香港に出店した¹³⁾。

この王老吉創業時のエピソードは、広東の涼茶が、広州土着の民俗的な背景をもつものではなく、商業化された薬材のルートと、中国医学の専門知識を背景にして、19世紀に成立した広東の都市文化のひとつであることを明示している。

第二次世界大戦と、それに続く国共内戦、そして1949年の共産主義革命を経て、広州に替わって新たに広東都市文化の中心になった香港においても、涼茶は都市文化としての性格を保持しつつ、新たな環境のなかで隆盛をみた。

2014年8月現在、香港歴史博物館の常設展示には涼茶を売る店舗（「涼茶舗」）の模型がある。街路に面したスタンドには、涼茶の入った陶器の碗が置かれており、「涼茶 王老吉」と書かれた金色の瓢箪型の金属器が、涼茶舗の看板代わりに置かれている。なお、この模型では、街路に面した壁面に店名が書かれてあるが、それは「王老吉」ではなく「梁芝堂」である。

この店舗は、スタンドとして立ち飲みをさせるだけではなく、スタンドの奥に座って飲むための椅子とテーブルを用意している。向かって右手の壁には小さなラジオが置かれてあり、向かって左の奥にはジュークボックスが置かれている。そのことについて、この展示の解説文には、次のような説明がある。

「数十年前、香港の一般大衆が暇をつぶすところはあまりなかったので、人々は友達と一緒に涼茶舗に行って涼茶をすすったり、新聞を読んだり、店舗内のラジオが流すラジオドラマや音楽に耳を傾けていた。面積の比較的大きな涼茶舗には、店内にジュークボックスが備えられ、客がコインを入れて音楽が楽しめるようになっていた。」

1990年代に香港の涼茶を研究したチェン・シーリンの論文にも、子供の時に兄と一緒に涼茶舗へ行き、サトウキビ・ジュースや、菊花茶や、アーモンド・ドリンクを飲みながら、10セントコインをジュークボックスへ入れて自分のお気に入りの曲を選んだという女性インフォーマントの話が出てくる¹⁴⁾。

1950年代の当時、さらには今に至るまで、香港の涼茶舗は、日本の喫茶店やカフェに相当するような重要な都市施設であった。

Ⅲ 広東の「涼茶」とは別種の中国薬草茶

前章で紹介した広東都市文化としての涼茶とは、異なる種類の中国薬草茶が、広東省にあることに気付かされたのは、呉麗娥という中国人の自伝を日本語訳で読んだ時である。この自伝の原題は「命運的雲、没有雨」といい、1992年に広州の広東教育出版社から出版されている¹⁵⁾。

主人公の呉麗娥の父親はマカオで働いていた時に、故郷で娶った妻をマカオに呼び寄せ、呉麗娥は1915年にマカオで生まれた。両親の故郷は広東省新会県であり、1931年には家族で故郷へ帰ったから、新会県で育ったといつてよい。その後も呉麗娥は、広州、マカオ、香港を含む珠江デルタ地域のなかで移動している¹⁶⁾。

新会県は、マカオや香港の位置する珠江の河口よりもデルタ地域の西側に位置しており、広州により近い南海県、順徳県、番禺県の「三邑」とは区別して、「四邑」という地域に区分されることがある。例えば香港政府の人口調査では、使用言語をたずねるうえでの選択肢として、広東語とは別に「四邑話」を用意している。しかし、同じ広東省内にあって、東部沿岸部で潮州語を話すグループや、東部内陸部を中心に客家語を話すグループと比べて、広州近辺で広東語を話すグループと、「四邑話」を話す新会県のグループは、言語や生活様式の近似性は高いため、同じ広東人と考えてさしつかえない。

涼茶に関わる興味深いエピソードは、この広東人の呉麗娥が、1939年に単身で香港へ働きに来たからの出来事である。呉麗娥は、香港にある工場を転々と移動し、同時に住まいも替えていた。1941年には、郊外の新界地区 (the New Territories、1898年からのイギリスの租借地) にある荃湾の紡績工場で働き、その2階にある女工向けの宿舎に住んでいたが、一緒に寝ていた同僚たちと同じように高熱を発した。そのため、しばらく工場を離れ、九龍に住む妹の家へ移った¹⁷⁾。そこでの出来事について、少々長くなるが、以下に該当箇所を引用して紹介する。

「妹は故郷を出て香港に来たばかりで、衙前坳村の一居間一寝室の小さな借家に住んでいた。妹が寝室を使い、家主が居間の右側に、私が左側に住むことになった。私はベッドの上で昼

も夜も呻き、高熱は体温計の上限を越える程であった。診療所で注射をしたが、なお熱は下がりず、それに医療費も高いので、中医薬（漢方薬）を飲むだけだった。

発病して七～八日した頃、家主のお婆さんが、高熱で私が苦しんでいるのを見かねて薬草の大束を買ってきた。そしてそれを大鍋で煎じて、薬をたくさん作った。それから、その煎じ薬を木の大だらいに入れ、真ん中に板を置いて、私にそこへ座るように命じた。まわりを簾で囲み、上は麻袋で覆って蓋をしたので、風が通らない。ものすごく熱くて強烈な香りのする蒸気で私を燻蒸した。私は喘ぎ、やりきれなかった。冷や汗や熱さの汗で大汗がまるで雨のように流れ出た。十分ぐらい経ったか、或はもっと長かったかも知れない。蓋にしていた麻袋を開け、周囲の簾を外し、湯上りタオルで体を包んでくれた。別に小さいタオルを貸してくれたので、それで汗を拭き取った。

こんな古いやり方で快くなるとは、実に不思議と言うべきである。私は全身が軽くなるのを感じた。そして、痛みが消え去った。つづいて幾錠かの中医薬を飲んで、病気は少しずつだが良くなった。

この衙前囲村には沢山の五華人（五華は地名）が住んでいるが、彼らは病気になったり発熱したら、皆このやり方で治療をしている。私も幸運なことに助けて貰い、命拾いをしたのであった。」¹⁸⁾

衙前囲村は新界地区にあるが、イギリス植民地政府はその周辺を「新九龍」（New Kowloon）として区分し、九龍の都市部の外延として扱った。そのため戦後には開発が進み、租借以前から存在した多くの村落が、立ち退きなどで消滅した。そのなかで衙前囲村は、比較的最近まで伝統村落の空間や社会が維持されてきた唯一の場所として香港では有名であった。さらに最近には、蘇萬興や張瑞威による衙前囲村に関する研究書が出されており、その歴史の多くが明らかになっている¹⁹⁾。

張瑞威の研究によると、衙前囲村は、1724年に呉氏、陳氏、李氏の3つの一族（「宗族」）が協同して建設した囲郭村落である²⁰⁾。その研究の依拠する、これらの一族の系図（「族譜」）には、彼らの出自が広東省の「五華県」（「五華県」は中華民国期以降の行政区分であるため、それ以前の時代なら「長楽県」と結びつくような記述はない。しかしながら張は、呉氏の家系図に出てくる「念」や「萬」という「排行字」（同じ世代の人名に共通する漢字）が、広東省梅州の畬族の習慣に類似していることを指摘している²¹⁾。なお前章でも注記したように、梅州は客家人の故郷として有名である。

また張瑞威は、衙前囲村の李氏の一族で、1929年に生まれた李富が、小さい時からこの村で育ったが、自分たちの話している言語は客家語だと説明したことを書いている。張によると、李富は張とのインタビューのなかで自身が客家人であることを否定しつつも、「本地客家」であることは認めていた²²⁾。

一般に、香港新界地区では、先住していた広東人と後来の客家人とを区分するうえで、前者を「本地」、後者を「客家」として表現することが多い。ここでの「本地客家」という用語は、呉氏、陳氏、李氏が衙前囲村の「原居民」（1898年の新界地区租借時にあった村落の村人とその子孫に

対してイギリスは先住民としての特権を与えた)であることを強調し、後の時代になってこの村に住みついた客家人と自身とを分けて、「もとからの客家人」という意味で使ったのではないかと思われる。また、1929年生まれの李富が、小さいころに村で客家語を話していたという時期は、ちょうど広東人の呉麗娥の妹が、五華人の村人から間借りをしていた1940年代に重なる。このころ村には五華県出身者が多く流入し、彼らの話す客家語が村落内の共通語になっていたのではないかと思われる。

蘇萬興と張瑞威による研究書は、衙前囲村の「原居民」の歴史に焦点があたっていて、残念ながら1940年代に多数居住していたと思われる五華県出身の客家人住民についての記述はない。しかしながら張瑞威は、衙前囲村に近接する大礪村の歴史が、五華県出身の客家人と関係のあることを記している。大礪村は、客家人の朱氏が主たる住民であるが、その始まりは、五華県（長楽県）から香港島へ来た石工の朱居元（1723-1781）に遡る。その第八子である朱仁鳳（1771-1843）が大礪村へ来て農地を開いて定住し、村を建設した。そして張は、大礪村の朱氏はもともと衙前囲村の呉氏の「佃戸」（小作人）であったが、後に呉氏の村長の娘が朱氏に嫁いでからは、呉氏は大礪村の事情に関わらないように決めたという衙前囲村の一村人の説明を根拠に、朱氏は大礪村を建設する前に呉氏の土地を借りて耕作していたのではないかと推論している²³⁾。

筆者が別稿で触れたように²⁴⁾、香港には五華県出身の客家人が多く居住し、古くから採石などの建設業に従事していた。大礪村の朱氏の事例のように、石工として香港に来た五華県の客家人が、既存の村落の住民から耕作地を借りて定住したり、その住民の娘を娶って定住したりすることがあったであろうことは十分に考えられる。また、いったん定住した親族を頼って、さらに五華県から香港への連鎖的な移民が起きるということも考えられよう。呉麗娥の妹が間借りした家のお婆さんを含め、1940年代の衙前囲村に多く住んでいた五華県出身の客家人は、新たに香港に住みついた人々であったと思われる。

衙前囲村の細かなところへ寄り道をしたが、まとめていうと、呉麗娥が経験した薬草茶による療法は、この村にもともと根付いていたものではなく、新来の客家人がもたらしたものであろう。「こんな古いやり方で快くなるとは、実に不思議と言うべきである」という呉麗娥の感想は、この療法が広東人の彼女にとって、なじみのある健康維持の方法ではなく、客家人の「異文化」であったことを示しているように筆者には読める。

Ⅳ ベトナムのキン族の薬草茶

前章で紹介した客家人の中国薬草茶について、呉麗娥の自伝では、どのような薬草が使われたのか詳しく書かれていない。しかし、間借りしている店子に寝室を譲り、居間に寝起きしているような家主のお婆さんが、「薬草の大束を買ってきた」のだから、広東の商業化された涼茶に用いられるような高級な薬材を買ってきたはずはなかろう。おそらく、その日に採取されたばかりの薬草を、農村の市場で買ってきたのではないか。筆者がそのように想像するのは、ベトナムのハノイで新鮮な薬草の市場を見たからである。

2012年7月にハノイを訪れた時、旧知のチュー・ファン・ザオさん（ベトナム社会科学院文化

研究院)は、筆者を市内のダイアン村へ連れて行ってくれた。ダイアン村は、「南薬」を栽培し、ハノイの住民のために卸売することに長年特化してきた村落である。「南薬」とは、輸入されて加工された、乾燥した薬材を用いる中国医学の薬(「北薬」)とは対照的に、ベトナムのなかで栽培されて消費されている、生薬としての薬草のことである。しかし近年のダイアン村では、薬草を栽培していた耕地が売られて宅地になり、人口や住宅が増えて都市化している。

私たちは朝に村へ行ったが、午後の2時か3時くらいから村の門のところに薬草の市が立つと聞いて、その時間まで村内で待っていた。この市場に出される新鮮な薬草は、今や別のところで栽培されたものが持ち込まれたりしている。しかし、ダイアン村の市場は、依然薬草の卸売市場として重要である。多くは高齢の女性が午後に買いに来て、翌朝にハンダ市場、ホム市場、マイ市場などのハノイ市内の市場で、それらの薬草は小売されるという。

午後2時を過ぎて、私たちは門のある通りへ行った。その道端に腰を掛けて、目の前に薬草の入ったザルをいくつか並べている高齢女性から話を聞いた。いろいろな薬草を売るなかで、風邪薬用の薬草の束も売っている。このセットを、「ラーソン(la xong)」という。「ラー」は葉のことで、「ソン」は燻すことなので、これは燻すための葉のセットということになる。一瞥して、シソやレモングラスが含まれているのがわかる。1束が1回分で、その値段の1万ドン(約100円)が卸値というわけである。

ザオさんの説明では、これらのセットは次のように使われる。風邪薬用の薬草のセットを鍋で茹でて、その鍋を病人のベッドの上に載せる。病人はベッドの上に座り、自分と鍋を覆うように掛布団をかけて、蒸し風呂のようにする。さらに、茹で汁を少し飲んだ方がいいらしい。

この「ソン」という治療法のことを、ハノイで調査をした人類学者の板垣明美は、「蒸気浴療法」と名付けている²⁵⁾。この蒸気治療法は、前章で見た客家人の薬草茶による治療と同じもののよう

に筆者には思える。

V おわりに

中国薬草茶には2種類ある。1つは、乾燥した薬材を用い、専門的なレシピで製造された商品としての薬草茶である。もう1つは、新鮮な薬草を用い、家庭で煮立てて燻蒸するかたちで消費される薬草茶である。前者は広東人に特徴的であり、後者は客家人やベトナムのキン族に特徴的である。

この2つの中国薬草茶の違いを考えるうえで、レヴィ＝ストロースの「焼いたもの」と「煮たもの」の対比についての著名な議論を手掛かりにしてみたい。レヴィ＝ストロースによれば、「焼いたもの」は「自然」に属し、「煮たもの」は「文化」に属す。煮たものには、煮るための容器が必要であり、焼く場合とは異なり「水」に媒介されるため、より手が込んでいるからである。そのため、多くの社会では、火の使用の始まりとともに「焼く料理」が最初に発明され、後に「煮る料理」が生まれたと考えている。しかし、いっぽうで、この「自然」と「文化」の意味付けが反対になる社会もある。煮たものは、肉と肉汁をそのまま保存するため「節約」を意味するのに対し、焼いたものは、肉汁を捨ててしまうため「浪費」を意味する。その結果、焼いたものが貴

族的で、煮たものは大衆的だと意味付ける場合がある²⁶⁾。

それでは広東人は、自分たちの薬草茶に、どのような意味を与えているのであろうか。筆者の印象では、商品化された中国薬草茶など、手間ひまをかけた料理や食物に対して広東人は文化的な優位を与えているように見える。

歴史的な経緯についてはさらに研究が必要であるが、戦後の香港人を含む近代の広東人は、漢民族の他のグループに比べて「風水」の考えを強く持っている。例えば、今やそのアイデアや商品が、日本、中国本土、台湾、東南アジアへと広く輸出されてしまったため忘れられがちであるが、「風水ブーム」も香港が起源であった。風水の対象には陽宅(この世の家)と陰宅(あの世の家＝墓)があるが、いずれも環境の特性を見て、その環境に対して人為的な工夫を加えて、利益を得ようとするものである。現代の香港では、空気が滞るのをおそれて冬も窓を開けて寝たり、一年中エアコンをかけて湿気を取ったり、家の中に水槽を置いて金魚を飼ったりする。これらの行為をもたらす発想には、積極的に自然をコントロールする工夫をしたり、自然物のなかに人工物を組み込んだり(あるいは逆に人工物のなかに自然物を組み込んだり)する意思が認められよう。

日本では「生薬」や「生薬配合」という言葉が、しばしば薬品としての価値を高めるうえで用いられ、「生薬」という言葉が、「新鮮」であったり、「自然のまま」であったりするというイメージを喚起するが、中国医学で使われる薬材は、一般の中華料理の食材と同様、新鮮であるというよりは、人間の手をかけて作られた食品である。とりわけ広東料理には、他の地域の中華料理と比べると、過剰に手をかけることへのこだわりが認められる。

広東料理は、乾物を多用することに特徴がある。日本から輸入される有名な乾物には、貝柱(「元貝」)、ナマコ(「海參」)、アワビ(「鮑魚」)、シイタケ(「冬菇」)、フカヒレ(「魚翅」)などがある。香港で生まれた調味料として有名な「XO醬」にも、これらの乾物が使われおり、また広東で生まれた「オイスターソース(「蠔油」)」も、干したカキが原料である。乾物は、干して作るうえで、すでに大きく手がかかっているが、それを使用する時には、また「戻す」という手間がさらにかかる。そして、これらの食材を使って長時間調理をする。

新鮮な素材を、その新鮮さを生かして調理するためには、市場から入手した後すぐに調理にかけ、手早く火を通すべきだと考えられる。しかし戦後の香港では、家族の健康維持のために、おいしいスープを、時間をかけて煮込み、家族が帰って来た時にいつでも飲ませられるように用意しておくということが、すぐれた主婦、魅力的な女性の評価の基準であった。スープに使われる野菜にも、「菜乾」と言われる、天日に干した青菜が多用される。

19世紀以来、広州や上海や香港で起きていた歴史的な過程についてのさらなる研究が必要であるが、レストランであれ家庭であれ、広東料理が中国を代表する料理になった過程を考えるうえでは、高級食材を使うようになったことに加え、長時間調理の火を燃やし続けることを可能にした経済力という要因も考慮に入れるべきであろう。

なお、この家庭で準備されるスープ(「煲湯」)と同一線上にあって、街頭の食品として広州で商品化されたものが「涼茶」であり、また「糖水」という、甘くて温かいデザートであった。本稿では対象を薬草茶に絞ったため、スープやデザートにまで視野を広げられなかったが、広い意味での「茶」として、今後は合わせて考察すべき対象である²⁷⁾。

それでは、この広東文化の特徴に照らしながら、採取したばかりの薬草を燻蒸する客家人やベトナム人（キン族）の文化を考えてみたい。ちょうどベトナムの「北薬」と「南薬」の対比のように、広東文化とは相反する文化を、そこに見ることができよう。この文化は、エスニックな境界を維持するための「対抗文化」のようなものなのか、相手の文化を享受することができないがための「代替文化」のようなものなのかは、考察する材料をさらに集めたうえで論じなければならない。また、経済的な現実と、それに対する意味付けとを分けて考えることも必要であろう。ひとまず本稿の終わりに指摘できることは、広東文化としての中国薬草茶に比べ、採取したばかりの新鮮な薬草を燻蒸するだけの蒸気治療法は、多くの点でコストを低く抑えることができるということである。近くに栽培されている薬草を市場から買って来て、すぐに家で短時間煮るだけで、その蒸気を浴びるという、郊外の「異民族」の方法は、手間をかけることに価値を置く都会的な広東人には、古くさい野蛮な治療法と映るにちがいない。

付記

本稿は、平成25年度奈良大学総合研究所研究助成を受けて行われた研究課題「東南アジアの都市と山間部における中国薬草茶の生産、流通、消費の文化人類学的研究」の成果について報告するために書かれた。なお本研究課題は、科学研究費を受けて行われる以下の研究課題の予備的研究と位置付けられる。

平成26年度～28年度、基盤研究（B）、「中越国境地域の市場に見る民族間交流とエスニシティの文化人類学的研究」（研究代表者、奈良大学、芹澤知広）。

注

- 1) [芹澤 2012；2013a]
- 2) [市川他 2012]
- 3) [市川他 2012：52]
- 4) [市川他 2012：53]
- 5) [秦 2009：1]
- 6) [市川他 2012：53]
- 7) [芹澤 2009；2013b；2014]
- 8) [余 2013：29]
- 9) [朱 2010：33，43]
- 10) [王 1986]
- 11) [王 1986：11]
- 12) [王 1986：18－19]
- 13) [王 1986：40－42]
- 14) [Cheng 1997：57]
- 15) [呉 2000]
- 16) [呉 2000：8]
- 17) [呉 2000：138]

- 18) [呉 2000 : 138-139]
- 19) [蘇 2013 ; 張 2013]
- 20) [張 2013 : 11-12]
- 21) [張 2013 : 13-15]
- 22) [張 2013 : 17-18]
- 23) [張 2013 : 29-30]
- 24) [芹澤 2011 : 54-55]
- 25) [板垣 2003 : 107]
- 26) [レヴィ=ストロース 1968 : 45-51]
- 27) ベトナムでは、「おしろこ」のような甘いデザートのことを「チャー (che)」という。「チャー」というベトナム語の第一の意味は、植物のチャ (茶) である。デザート「チャー」は、もともと温かい食べ物 (飲み物) であったため、その起源は温かい飲み物としての茶と関係があると考えられる。このことを、2012年2月にハノイで西村昌也氏からご教示いただいた。西村氏が生前に多くのご教示を筆者にくださったこと、そして遺されたご著作から今も多くを学ぶことができることに對し、ここに記して謝意を表したい。

参考文献

(日本語)

- 板垣明美 (2003) : 癒しと呪いの人類学. 春風社.
- 市川哲・奈倉京子・小河久志 (2012) : 食文化から見る中国系移民の現地化に関する比較民族誌的研究 : 「上火・下火」概念を手掛かりに. 公益財団法人アサヒグループ学術振興財団 2011年度研究紀要, 51-57.
- 呉麗娥、松山五郎訳 (2000) : 珠江流転 呉麗娥が生きた中国. 明石書店.
- 芹澤知広 (2009) : ベトナム・ホーチミン市のヌン族の華人. フィールドプラス, 2 : 6.
- 芹澤知広 (2011) : 「国貨公司」 - 冷戦時代における香港社会の一面. 総合研究所所報, 19 : 45-65.
- 芹澤知広 (2012) : ベトナム・ホーチミン市の華人プロテスタント教会 - 1960年代における潮州人教会の設立 -. 総合研究所所報, 20 : 31-43.
- 芹澤知広 (2013a) : 東南アジア華僑華人社会における女性出家僧についてのノート. 総合研究所所報, 21 : 25-36.
- 芹澤知広 (2013b) : ベトナムにおけるヌン族の華人の観音廟. 東南アジア大陸部における宗教の越境現象に関する研究 (課題番号 : 22251003) 平成22年度~平成24年度科学研究費補助金基盤研究 (A) 成果報告書 平成25年3月 研究代表者片岡樹 (京都大学大学院アジア・アフリカ地域研究研究科准教授), 26-40.
- 芹澤知広 (2014) : 移民と宗教. 国立民族学博物館編, 世界民族百科事典, 丸善出版, 152-153.
- レヴィ=ストロース、クロード、西江雅之訳 (1968) : 料理の三角形. アルク誌編, レヴィ=ストロースの世界, みすず書房, 41-63.

(中国語)

- 王健儀 (1986) : 創業垂統. 香港, 王老吉涼茶庄.
- 朱鋼 (2010) : 草木甘涼 : 廣東涼茶. 広州, 廣東教育出版社.
- 朱盛山他編 (2012) : 嶺南医薬文化. 北京, 中国医薬出版社.
- 秦艶芬編 (2009) : 廣東涼茶 (修訂本). 広州, 廣東科技出版社.
- 蘇萬興編 (2013) : 衙前圍 : 消失中的市区最後圍村. 香港, 中華書局 (香港) 有限公司.
- 張瑞威 (2013) : 拆村 : 消逝的九龍村落. 香港, 三聯書店 (香港) 有限公司.
- 余自強編 (2013) : 涼茶天書 (第2版). 香港, 海濱圖書公司.

(英語)

Cheng, Sea Ling (1997) : Back to the Future: Herbal Tea Shops in Hong Kong, Grant Evans and Maria Tam (eds.)
Hong Kong: The Anthropology of a Chinese Metropolis. Richmond, Surrey: Curzon Press, 51-73.

Summary

The Herbal Tea in Cantonese Culture

Satohiro Serizawa

It is well known that the Chinese people in the Guangdong province like drinking Chinese herbal tea, or cooling tea, (“Liang Cha” in Chinese; “Leuhng Chah” in Cantonese) for the maintenance of their health. The brands and recipes of Cantonese herbal tea that have been used by herbal tea production companies in Guangdong province are now recognized as “national intangible cultural heritage” in the People’s Republic of China. However, that herbal tea is not rooted deeply in the folk culture of the Guangdong province through history. Rather, it was created as a commodity in the commercial world of Guangzhou city in the nineteenth century. Although today many people living in Hong Kong can make a simple herbal tea such as chrysanthemum tea at home, many people in Guangzhou, Hong Kong, and other Cantonese Chinatowns cities positioned inside and outside of China regularly enjoy bowls of herbal tea at tea shops on the streets. Consuming herbal tea is a part of Cantonese urban life. However this urbanized type of Chinese herbal tea is clearly different from the other type of herb tea found in the suburban areas. The Hakka Chinese in Hong Kong and the Vietnamese (the Kinh) in Hanoi use fresh herbs instead of dried herbs. They boil the materials and make a soup. The patient then bathes in a steam from the soup, not in the soup itself. It is assumed that the differences in the methods of herb consumption can be linked to the ethnic differences among the peoples on the border between China and Vietnam.

key words: Chinese, Cantonese, herbal tea

